PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE
2017

Département : Seine-Maritime (76)

Date d'édition : 15/03/2017

PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du Ceneca. Il comporte 3 grandes catégories : les Concours des Animaux, les Concours des Produits, et les Concours de Jugement par les Jeunes.
Son règlement fait l'objet, chaque année, d'un arrêté ministériel.

Le Concours des Produits a pour vocation de récompenser les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français. Il permet de valoriser l'exceptionnelle diversité et la qualité de la production agricole et de la gastronomie françaises.

Il s'agit exclusivement de produits agricoles récoltés ou transformés sur le territoire français. Ils peuvent être d'origine fermière, artisanale ou industrielle.

Organisé sous le contrôle de l'Etat, garant de sa rigueur et de son impartialité, le Concours Général Agricole se déroule, chaque année, dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LES PRODUITS EN CONCOURS

Le Concours Général Agricole met en compétition les meilleurs produits des régions françaises : vins, apéritifs, bières, charcuteries, cidres et poirés, confitures, eaux de vie, huiles de noix, huîtres, jus de fruits, miels et hydromels, piment d'Espelette, pommeau, produits issus de palmipèdes gras (foie gras, magret séché…), produits laitiers, produits oléicoles, rhums et punchs, safran, truite fumée, vanilles, vins de liqueur, volaille abattue et découpes de volaille.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux produits : c'est ainsi que les vanilles sont entrées au Concours en 2006, la charcuterie en 2008, la charcuterie fermière en 2012, le safran et les confitures en 2013.

LA SÉLECTION

Le Concours Général Agricole associe le plus étroitement possible les chambres d'agriculture et les professions concernées à sa conception, son déroulement et son évolution :
- les prélèvements, effectués chez le producteur par des agents spécialement mandatés ;
- les présélections, réalisées en région pour les vins ou certains concours de produits ;
- les jugements rendus par près de 6 000 jurés indépendants, représentatifs des professionnels de la filière et des consommateurs.

La finalité du Concours Général Agricole est bien de confronter les meilleurs échantillons, au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles.
La sélectivité des épreuves apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité.

LES RÉCOMPENSES : LES MÉDAILLES

Les récompenses sont des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze.
Les produits médailles sont reconnaissables à leur feuille de chêne, marque collective déposée à l'INPI.

LÉGENDES UTILISÉES DANS LE PALMARÈS

Les distinctions :

- : médaille d'Or
- : médaille d'Argent
- : médaille de Bronze

Informations :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement
- : issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

CIDRES ET POIRÉS BOUCHÉS

CIDRES FERMIERS

Cidre fermier demi-sec

Earl Saint Joseph (Arg)

Dénomination complète : Cidre fermier demi sec / Marque commerciale : Les Vergers du Quesnay

740 hameau Le Quesnay
76360 Pissy-Pôville
0625553518
0235921707
earlsaintjoseph@gmail.com
www.domaine-du-quesnay.fr

Lenormand Gérard (Brz)

BIO

Dénomination complète : lenormand gérard / Marque commerciale : Clos des Citots

Gérard Lenormand Clos des Citôts165 route de la Mailleraye
76940 Heurteauville
02 35 37 92 59
02 35 37 92 59
lenormandgerard@orange.fr

POIRÉS

Poiré brut

Domaine Duclos Fougeray (Arg)

Dénomination complète : Poiré Plant de Blanc / Marque commerciale : Domaine Duclos Fougeray / Production annuelle du produit (en hl) : 50.00

211 route de Pommereux
76440 Saint-Michel-d'Halescourt
02 35 90 61 39
02 35 90 61 39
contact@domaine-duclos-fougeray.com
domaine-duclos-fougeray.com

CIDRES DE NORMANDIE IGP

Cidre de Normandie IGP demi-sec

Domaine Duclos Fougeray (Arg)

Dénomination complète : Cidre Rouge Bruyère / Marque commerciale : Domaine Duclos Fougeray

211 route de Pommereux
76440 Saint-Michel-d'Halescourt
02 35 90 61 39
02 35 90 61 39
contact@domaine-duclos-fougeray.com
domaine-duclos-fougeray.com

Cidre de Normandie IGP doux

Lenormand Gérard (Brz)

BIO

Dénomination complète : lenormand gérard / Marque commerciale : Clos des Citots

Gérard Lenormand Clos des Citôts165 route de la Mailleraye
76940 Heurteauville
02 35 37 92 59
02 35 37 92 59
lenormandgerard@orange.fr

CONFITURES ET CRÈMES

CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES

Confiture de lait

Earl FERME DE LA RHUBARBE (Brz)

Dénomination complète : Confiture de lait / Marque(s) commerciale(s) : Confiture de Dame Rhubarbe / Fruits ou arômes : lait / Volume commercialisable (en kg) : 3000.00

2 RUE DU CHATEAU BLEU
76440 HAUSSEZ
0235906823
02.35.90.68.23
la.ferme.de.la.rhubarbe@gmail.com
www.fermedelarhubarbe.com

Confiture extra d'abricots sans noyaux

Earl FERME DE LA RHUBARBE (Or)

Dénomination complète : Confiture Extra d'Abricot / Marque(s) commerciale(s) : Confiture de Dame Rhubarbe / Fruits ou arômes : Fruits / Volume commercialisable (en kg) : 600.00

2 RUE DU CHATEAU BLEU
76440 HAUSSEZ
0235906823
02.35.90.68.23
la.ferme.de.la.rhubarbe@gmail.com
www.fermedelarhubarbe.com

Confiture extra de framboises

Earl FERME DE LA RHUBARBE (Or)

Dénomination complète : Confiture de Framboise / Marque(s) commerciale(s) : Confiture de Dame Rhubarbe / Fruits ou arômes : Fruits / Volume commercialisable (en kg) : 700.00

2 RUE DU CHATEAU BLEU
76440 HAUSSEZ
0235906823
02.35.90.68.23
la.ferme.de.la.rhubarbe@gmail.com
www.fermedelarhubarbe.com

Confiture de cerises (dont griottes)

Earl FERME DE LA RHUBARBE (Or)

Dénomination complète : Confiture de Griottes / Marque(s) commerciale(s) : Confiture de Dame Rhubarbe / Fruits ou arômes : Fruits / Volume commercialisable (en kg) : 400.00

2 RUE DU CHATEAU BLEU
76440 HAUSSEZ
0235906823
02.35.90.68.23
la.ferme.de.la.rhubarbe@gmail.com
www.fermedelarhubarbe.com

Médaille d'Or — *Médaille d'Argent* — *Médaille de Bronze*
vente par correspondance — *vente sur place*
se visite — *hébergement*
BIO *Issu de l'agriculture biologique*

CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

EAUX DE VIE HORS ARMAGNAC

WHISKIES

Whisky autres

Ferme Brasserie La Chapelle

Dénomination complète : Fermier Thor Boyo 3 ans d'âge 42% / Marque(s) commerciale(s) : Thor Boyo / : 0 / TAV (%vol) : 42.00 / N° du lot : 2 / Volume du lot (en l) : 2000.00

Le Centre
76780 Chapelle-Saint-Ouen (La)

02 35 09 21 54

ferme.northmaen@gmail.com

www.northmaen.com

Ferme Brasserie La Chapelle

Dénomination complète : Fermier Fafnir 5 ans d'âge 43% / Marque(s) commerciale(s) : Fafnir / : 0 / TAV (%vol) : 43.00 / N° du lot : 1 / Volume du lot (en l) : 800.00

Le Centre
76780 Chapelle-Saint-Ouen (La)

02 35 09 21 54

ferme.northmaen@gmail.com

www.northmaen.com

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*

vente par correspondance *vente sur place*

se visite *hébergement*

Issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Neufchâtel fermier AOP

EARL MONNIER Ph. et Fl.

Dénomination complète : COEUR DE NEUFCHATEL FERMIER / Marque(s) commerciale(s) : EARL MONNIER PH ET FL / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.20

10 Route de Gaillefontaine
76270 NEUFCHATEL EN BRAY
02 35 94 40 42
philippe.monnier76@wanadoo.fr

EARL MONNIER Ph. et Fl.
10 Route de Gaillefontaine
76270 NEUFCHATEL EN BRAY
02 35 94 40 42
philippe.monnier76@wanadoo.fr

CRÈMES

Crème crue

GAEC DU COUDROY

Dénomination complète : crème crue fermière / Marque(s) commerciale(s) : crème crue de la ferme du coudroy / Matière grasse du produit fini (en %) : 4.00

Le Coudroy
76260 Saint-Martin-le-Gaillard
0684487121
0235507792
dimitri.jonquet@wanadoo.fr

GAEC DU COUDROY
Le Coudroy
76260 Saint-Martin-le-Gaillard
0684487121
0235507792
dimitri.jonquet@wanadoo.fr

Baptiste LEMONNIER

Dénomination complète : CREME CRUE DE LA FERME DU BOIS DES SAULES / Matière grasse du produit fini (en %) : 50.00

944 route du bois des saules
76280 Fongueusemare
0621160454
0235293097
baptiste.lemonnier@hotmail.fr

Baptiste LEMONNIER
944 route du bois des saules
76280 Fongueusemare
0621160454
0235293097
baptiste.lemonnier@hotmail.fr

YAOURTS

Yaourt au lait de vache à la framboise

GAEC DU COUDROY

Dénomination complète : yaourt brassé à la framboise / Marque(s) commerciale(s) : yaourt de la ferme du coudroy

Le Coudroy
76260 Saint-Martin-le-Gaillard
0684487121
0235507792
dimitri.jonquet@wanadoo.fr

GAEC DU COUDROY
Le Coudroy
76260 Saint-Martin-le-Gaillard
0684487121
0235507792
dimitri.jonquet@wanadoo.fr

Yaourt au lait de vache à la fraise

GAEC DU COUDROY

Dénomination complète : yaourt brassé à la fraise / Marque(s) commerciale(s) : yaourt de la ferme du coudroy

Le Coudroy
76260 Saint-Martin-le-Gaillard
0684487121
0235507792
dimitri.jonquet@wanadoo.fr

GAEC DU COUDROY
Le Coudroy
76260 Saint-Martin-le-Gaillard
0684487121
0235507792
dimitri.jonquet@wanadoo.fr

Yaourt nature ferme

GAEC DU COUDROY

Dénomination complète : yaourt nature ferme / Marque(s) commerciale(s) : yaourt de la ferme du coudroy

Le Coudroy
76260 Saint-Martin-le-Gaillard
0684487121
0235507792
dimitri.jonquet@wanadoo.fr

GAEC DU COUDROY
Le Coudroy
76260 Saint-Martin-le-Gaillard
0684487121
0235507792
dimitri.jonquet@wanadoo.fr

Médaille d'Or — *vente par correspondance* — *se visite* — *Issu de l'agriculture biologique*
Médaille d'Argent — *vente sur place* — *hébergement* — AFFINEUR =
Médaille de Bronze